

## 焼味・冷盆

### Appetizer

三彩色拼盆	前菜三種盛り合わせ Assorted Appetizer	¥3,900
脆口海蜇皮	クラゲの冷菜野菜の甘酢漬け添え Cold Jelly Fish with Chinese Pickles	¥3,100
明爐蜜叉焼	国産豚のチャーシュー Honey flavored Barbecued Pork	¥2,400
白切肥童鶏	若鳥の蒸し物 葱油ソース Chilled Steamed Chicken with Scallion Oil	¥2,400

## 湯類

### Soup

蟹肉栗米羹	蟹肉入りコーンクリームスープ (2～3 人前) Sweet Corn Soup with Crab Meat	¥2,530
蟹肉魚翅	タラバ蟹肉入りフカヒレスープ(1 人前) Shark's Fin Soup with Crab Meat	¥3,300
八寶魚翅	五目入りフカヒレスープ(1 人前) Shark's Fin Soup with Chop Suey	¥3,080

## 大海老・小海老

### Prawn / Shrimp

		大海老 Prawns	小海老 Shrimps
乾焼蝦球	チリソース炒め Sautéed with Chili Sauce	¥3,850	¥2,860
宮保蝦球	上海風味炒め Sautéed with Shanghai Hot Chinese Wine Flavored Sauce	¥3,850	¥2,860
沙律香辣蝦球	ガーリック風味マヨネーズ和え Fried with Garlic Flavored Mayonnaise	¥3,850	¥2,860

## 魚貝

## Seafood

百花釀炸蟹鉗	蟹爪の揚げ物 梅甘酢添え(1本)	¥1,600
	Deep-fried Crab Claw served with Japanese Plum Sauce	
飘香炸軟蟹	ソフトシェルクラブのスパイシーソルト揚げ	¥3,520
	Deep-fried Soft Shell Crab with Spicy Salt	
碧緑炒帶子	帆立貝と彩り野菜炒め	¥3,520
	Sautéed Sea Scallops with Vegetables	
姜葱蒸鮮魚	白身魚の切り身蒸し 葱と生姜風味醤油ソース	¥4,730
	Steamed sliced Fish with Ginger and Leek	

## 鴨・鶏

## Duck / Chicken

掛爐片皮鴨	北京ダック	1人前 (2本)	¥2,700
	Peking Duck (2Piece)		
炸鶏	国産銘柄鶏の唐揚げ		¥2,310
	Deep-fried Chicken		
西檸煎軟鶏	国産銘柄鶏のレモンソース		¥2,310
	Deep-fried Chicken with Lemon Sauce		
腰果炒鶏丁	国産銘柄鶏の賽の目切りとカシューナッツ炒め		¥2,310
	Sautéed Diced Chicken with Cashew Nuts		

## 豚肉・牛肉

## Pork / Beef

黒椒煎牛肉	牛フィレ肉の黒胡椒炒め	¥5,600
	Sautéed Fillet of Beef with Black Pepper	
七彩牛肉絲	和牛肉の細切りとピーマンの炒め	¥3,400
	Sautéed shredded Beef with Pimento	
菠蘿咕嚕肉	酢豚	¥2,310
	Sweet and Sour Pork with Pineapple	
南乳燜扣肉	豚バラ肉の角煮	¥2,530
	Stewed Fat Pork with Bean Paste	

## 豆腐・野菜

## Bean Curd / Vegetable

麻婆香豆腐	マーボー豆腐 Braised Tofu with Minced Beef and Red Pepper	¥1,800
揺柱扒時菜	野菜の干し貝柱あんかけ Braised Vegetables with Dried Scallop Sauce	¥2,200
蒜茸扒時菜	野菜のにんにく風味炒め Sautéed Vegetables with Garlic	¥1,800
清炒素時菜	五目彩り野菜の炒め Sautéed Vegetables	¥1,800

## 麺・御飯類

## Noodle / Rice

葱油叉焼湯麵	細切りチャーシューと葱入りつゆそば Noodle Soup with Shredded Barbecued Pork and Leek	¥2,200
八珍湯麵	五目つゆそば Noodle Soup with Chop Suey	¥2,400
蟹肉生菜炒飯	タラバ蟹肉とレタス入りチャーハン Fried Rice with Crab Meat and Lettuce	¥2,200
揚卍炒飯	五目チャーハン Fried Rice with Chop Suey	¥2,000
八珍炒麵	五目あんかけ焼きそば Fried Noodle with Chop Suey	¥2,000

## 点心

## Dim Sum

脆皮小春捲	春巻き (4個) Spring Roll (4 pieces)	¥1,200
蒸蟹皇燒賣	特製シューマイ (4個) Pork Dumplings (4 pieces)	¥1,200
水晶蝦餃皇	海老蒸し餃子 (4個) Steamed Shrimp Dumplings (4 pieces)	¥1,200

2023/3/10～

## 甜品

### Dessert

鮮果凍豆腐	杏仁豆腐 フレッシュフルーツ添え Cold Almond Jerry with Seasonal Fruit	¥1,100
香芒凍布甸	フレッシュマンゴープリン Fresh Mango Pudding	¥1,100
雪糕	アイスクリーム (マンゴー/バニラ) Ice Cream (Mango, Vanilla)	¥800
荔枝冰激凌	ライチシャーベット Lychee Sherbet	¥800
豆沙煎堆仔	あずきあん入り胡麻付き揚げ団子 (3個) Deep Fried Sesame Balls with Sweet Beans Paste Filling (3 pieces)	¥800